

# konrads

*Cateringservice*

*Sehr geehrter Kunde,*

*auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Anregungen zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Festlichkeiten. Sollten Sie Änderungswünsche haben – sprechen Sie mit uns.*

*Wir liefern die Speisen an die von Ihnen gewünschte Adresse. Die Anfahrt (innerhalb 20 km) ist im Preis inbegriffen.*

*Da wir ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten, sollten Sie uns möglichst drei Tage Zeit geben Ihre Bestellung zu planen; mit der pünktlichen Lieferung werden Sie zufrieden sein.*

*Ihr Inhaber*

*Thorsten Konrad*

*Thorsten Konrad*

## *Internationale Büfett*

*Geben Sie Ihrem Fest ein Motto und laden Sie Gäste entsprechend ein. Wir sorgen für Ihr leibliches Wohl mit Speisen und Getränken und übernehmen Dekoration und Tischgestaltung. Selbst ein Zelt mit Bestuhlung und wenn es sein darf, auch die Unterhaltung, können Sie bei uns in Auftrag geben.*

*Sprechen Sie mit uns, wir machen Ihnen ganz individuelle Vorschläge.*

## *Grill – Party*

*Ein zünftiges Fest im Garten, in dessen Verlauf ein ganzes Spanferkel am offenen Holzgrill zubereitet wird. Dazu empfehlen wir kräftige Saucen, knackige Salate, Bauernbrot und Laugengebäck, ländliche Desserts und ein deftiges Käsebrett. Bier vom Fass, Landwein und Obstler dürfen natürlich nicht fehlen.*

## *Spezials*

*Als Besonderheit grillen wir Ihnen frisches Spanferkel vom Holzkohle Grill oder Steaks vom frischen ganzen Schwertfisch, auf unserem Holzkohle Schwenkgrill. Ebenfalls grillen wir Ihnen frischen Thunfisch, marinierten Tintenfisch, ganze Dorade oder ½ Hummer.*

## *Sommer – Grillabend*

*500 g Grilllagen*

*Asiatisch eingelegte Putensteaks*

*Provenzalische Lammkoteletts*

*Marinierte Rumpsteaks*

*saftige Schweinsteaks*

*Spareribs*

*\* \* \**

*Käsewurst*

*Rote Bratwurst*

*Bärlauch Bratwurst*

*Thüringer Bratwurst*

*Gambas*

*\* \* \**

*Salatbüfett:*

*Blattsalate frisch vom Markt*

*Italienischer Nudelsalat,*

*Gurkensalat mit frischem Dill*

*frischer Tomatensalat,*

*Cocktailsalat, badischer Kartoffelsalat*

*frischer Rettichsalat*

*dazu 2 Dressings*

*\* \* \**

*Beilagen:*

*Knoblauch Dipp,*

*Salsasauce, Kräuterbutter,*

*Große Folienkartoffel mit Kräuterquark,*

*Maiskolben,*

*Bauernbaguette und Ciabatta*

*pro Person 24,50€*

## *Grillen für Feinschmecker*

*Marinierte Rinder- Sesamsteaks am Spieß*

*Würziges Sate mit Honig-Tamarinden-Glasur Kokos-Lamm*

*Schweinekoteletts mit Rosmarin- Pfeffer-Kruste*

*Lammsteaks aus der Keule mit Olivenbutter*

*Hähnchenkeulen mit Honig-Senf-Kruste*

*Süßes Chilli-Hähnchen*

\* \* \*

*Zitronen-Chili-Garnelen*

*Baby-Tintenfisch mit Koriander-Ingwer-Füllung*

*Thunfisch mit Kräuterkruste und Thai-Dressing*

\* \* \*

*Geröstete Paprikaschoten*

*Gegrillte Tomaten*

*Gegrillte Auberginen und Zucchini*

*Gegrillte Ananas mit Rum-Glasur*

\* \* \*

*Beilagen:*

*Knoblauchkartoffeln am Spieß, Folienkartoffeln mit Kräutercreme, Knoblauch Dipp, Salatsauce,*

*Kräuterbutter*

\* \* \*

*Salatbüfett:*

*Blattsalate frisch vom Markt*

*dazu 2 Dressings*

\* \* \*

*Bunter Brotkorb*

*pro Person 28,50€*

## *Spanferkel*

*Knuspriges Ofenfrisches oder auf Holzkohle gegrilltes Spanferkel mit kräftiger Sauce . Ideal auch für Firmenfeiern. Ab 30 Personen grillen wir Ihnen ein ganzes Spanferkel am offenen Holzkohlegrill.*



*Beilagen:*

*Salatteller vom Büfett,*

*Kartoffelsalat,*

*hausgemachte Semmelknödel*

*oder nach Belieben*

*ab 30 Personen pro Person 10,00€*

## *Flying Büfett*

*Beim Flying Büfett servieren unsere Bedienung kleine feine warme & kalte Tellergerichte abwechselt. Die Gerichte sind für Vegetarier geeignet.*

*Frische eingelegte Champignons, Zucciniröllchen, Auberginen und Artischocken gefüllt mit Feta und Kräutern*

*\* \* \**

*Frischer grüner Spargel eingerollt in Prosciutto*

*\* \* \**

*Leckeres Bruschetta Rauke und Feta / Gegrillte Paprikaschoten / frische Champignons und Petersilie / Caprese / Räucherlachs und Kapern / Pastrami mit Kräutern*

*\* \* \**

*Kleine feine verschiedene Quiche*

*\* \* \**

*Bunte Rohkost mit Stangensellerie, Rettich, Karotte, Gurke, Keimlinge, Sprossen dazu Dressings und verschiedenen Dippis*

*\* \* \**

*Kleine hausgemachte Fleischbällchen in pikant - würziger Tomatensauce*

*\* \* \**

*Gambas (ohne Schale) in hausgemachter Knoblauch – Kräuterbutter geschmort*

*Gambas (ohne Schale) mit Oliven, Tomaten und Kräutern in Weißwein geschmort*

*\* \* \**

*Feine Würfel vom frischen Lachsfilet in Knoblauch – Kräuterbutter*

*Gebackene Meeresfrüchte Shrimps-Bällchen, Shrimps in Teigmantel,*

*Seafood-Täschchen*

*\* \* \**

*Fingerfood Vegetarisch, Frühlingsrollen, Gemüse Täschchen, Samosa Taschen, Gemüse Täschchen mit Pilzen*

*\* \* \**

*Verschiedene Hähnchenspieße mit Früchten, Tandoori, Chili-Sauce*

*Preis pro Person inklusive Geschirr und Besteck ab 30 Personen 29,80 €*

*Gaumenschmeichler frisch aus*

## *Konrads Räucherofen*

*Räucherfischplatte*

*mit frischen Räucherwaren*

*\* \* \**

*Riger Lachs (Lachs im ganzen heißgeräuchert)*

*Schwarzwälder Forellenfilet,*

*Markrelenfilet mit buntem Pfeffer,*

*Heilbuttfilet mit feinen Kräutern,*

*Strenelachs mit Dill,*

*Aalfilet aus dem Buchenrauch,*

*Lachsforellenfilet mit schwarzem Pfeffer,*

*pro Person 15,50 €*



## Büfett 1

### *"Kalt - warmes" Büfett "klassisch"*

#### *Fischplatte*

*mit Räucher-Forelle, Räucherlachs, hausgebeizter Graved Lachs,*

*ganze gefüllte Lachsforelle,*

*Sahne-Meerrettich, Preiselbeersahne, Dill-Senfsauce*

*\* \* \**

#### *Schinkenspezialitäten*

*Wacholder Schinken, Schwarzwälder Schinken, Bergschinken,*

*Kräuterschinken-Variationen,*

*mit eingelegtem Gemüse*

*\* \* \**

#### *Salate:*

*Rindfleischsalat, Spargelsalat, gefüllte Eier,*

*Salat-Büffet mit 2 Dressings*

*\* \* \**

#### *Brot & Butter*

*\* \* \**

*Schweinefiletgeschnetztes mit Champignonrahm*

*Putensteaks in Pfefferrahm*

*Burgunderschinken und Kassler auf Weinkraut*

*\* \* \**

#### *Beilagen:*

*Hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln, Kroketten*

*\* \* \**

#### *Desserts:*

*Bunter Obstsalat, Rote Grütze*

*Bayerische Creme mit Himbeeren*

*ab 20 Personen pro Person 33,50€*

## Büfett 2

### *"Kalt - warmes" Büfett "mediterran"*

*Pikante Kirschpaprika,  
sonnengetrocknete Tomaten,  
frische Paprika,  
Auberginen und Zucchini gegrillt und fein garniert,  
verschiedene gefüllte und eingelegte Oliven,  
rote und grüne Peperoni gefüllt mit Kräuterfrischkäse*

*\* \* \**

*Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum,  
Salat aus Farfalle und frischem Lachs in feinem Dilldressing,  
Blattsalate der Saison mit gehobeltem Parmesan*

*\* \* \**

*Ganzer pochiertes Salm auf Limonensauce,  
Lachs-, Seeteufel-Terrine toskanische Art,  
frische Gambas mariniert mit Knoblauch und Kräutern*

*\* \* \**

*Hähnchenbrusttranchen mit Füllung aus Käse und italienischen Kräutern,  
original Bergschinken mit Melone,  
Auswahl feiner Salamispezialitäten aus der Toscana, serviert mit eingelegten Oliven*

*\* \* \**

*Pikante hausgemachte Sauce  
Bunter Brotkorb mit knusprigem Ciabatta*

*\* \* \**

*Kalbssteaks Italia vom Grill, mit mediterranen Kräutern verfeinert*

*\* \* \**

*Hausgemachte Tortellini mit Ricotta – Steinpilzfüllung in Kräutersahnesauce*

*\* \* \**

*Seeteufelmedaillons in feiner Safransauce*

*\* \* \**

*Zarte Hähnchenbrust in Sahne – Pesto – Sauce*

*abgeschmeckt mit würzigem Peccorino*

*\* \* \**

*Beilagen nach Wahl*

*\* \* \**

*Desserts:*

*Italienische Käseauswahl,*

*Frischer Obstsalat mit Maraschino verfeinert*

*Hausgemachtes Tiramisu*

*Panna cotta*

*ab 30 Personen pro Person 42,50€*

## Büfett 3

### *"Kalt - warmes" Büfett "Badisch"*

*Fischplatte mit Zander-Lachs-Terrine, feinem Räucherlachs,*

*Schwarzwälder Räucherforelle,*

*ganzer pochierter Lachs in Riesling,*

*Sahne-Meerrettich, Preiselbeersahne, Dill-Senfsauce*

*\* \* \**

*Schwarzwälder Schinkenspezialitäten*

*Wacholder Schinken, Schwarzwälder Schinken,*

*Putenschinken mit frischen Früchten garniert, Kräuterschinken Variationen*

*mit eingelegtem Gemüse*

*\* \* \**

*Salat-Büfett mit 2 Dressings*

*Brot & Butter*

*\* \* \**

*Badische Schneckensuppe*

*\* \* \**

*Schweinefilet-Medaillons mit Pfifferlingen*

*\* \* \**

*Wildragout abgeschmeckt mit Wacholder und Preiselbeeren*

*\* \* \**

*Frische Kalbsbrust mit Brezelfüllung*

*\* \* \**

*Beilagen:*

*hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Semmelknödel*

*\* \* \**

*Desserts:*

*Apfelküchle mit Vanillesauce, Schwarzwälder Kirschcreme*

*Eisbombe Baden – Baden*

*ab 30 Personen pro Person 33,80€*

## Büfett 4

### Kaltes Büfett

*Feine Auswahl an Anti – Pasti*

*Rostbeefröllchen & gefüllte Eier*

\* \* \*

*Schwarzwälder Schinkenspezialitäten*

*Wacholder Schinken,*

*Schwarzwälder Schinken,*

*Putenschinken mit Früchten garniert,*

*mit eingelegtem Gemüse*

\* \* \*

*Geräuchertes Forellenfilet,*

*Räucherlachsrosen*

\* \* \*

*Feine Saucen zum Dippen*

\* \* \*

*Brot & Butter*

\* \* \*

*Salate:*

*Rindfleischsalat,*

*Geflügelsalat,*

*Salatbüfett mit 2 Dressings*

\* \* \*

*Desserts:*

*Hausgemachtes Mousse von Weißer und Zartbitterschokolade*

*Internationale Käseauswahl*

*ab 10 Personen pro Person 25,50€*

## Büfett 5

### "Kalt - warmes" Büfett

*Frische Austern auf Eis serviert*

\* \* \*

*Terrine von Lachs und Meeresfrüchten*

\* \* \*

*Variation von hausgemachten Pasteten Hirsch - Pfifferling und Kalb – Kräuter*

\* \* \*

*Fischplatte mit feinem Räucherlachs,  
ganzer pochierter Lachs in Riesling*

\* \* \*

*Sahne Meerrettich, Preiselbeersahne, Dill-Senfsauce*

\* \* \*

*Edelschinken-Variationen*

\* \* \*

*Salatbüfett mit 2 Dressings*

*Brot & Butter*

\* \* \*

*Kalbsnuss in Rieslingrahmsauce*

\* \* \*

*Pouardenbrust gefüllt mit Kräuterface auf Morchelrahm*

\* \* \*

*Wildschweinkeule in Preiselbeersauce*

\* \* \*

*Frisches Gemüse vom Markt*

\* \* \*

*Beilagen nach Wahl*

\* \* \*

*Desserts:*

*Exotischer Obstsalat, Tiramisu, weiße und dunkle Mousse, Panna cotta,*

*Internationale Käseauswahl*

*ab 30 Personen pro Person 43,50€*

## Büfett 6

### "Kalt - warmes" Büfett

*Parmaschinken mit Melonenschiffchen*

*Tomaten – Mozzarella mit frischem Basilikum*

\* \* \*

*Fischplatte mit*

*feinem Räucherlachs,*

*Schwarzwälder Räucherforelle,*

*ganzer pochiertes Lachs in Riesling,*

*Sahne-Meerrettich, Preiselbeersahne, Dill-Senfsauce*

\* \* \*

*Salatbüfett mit 2 Dressings*

*Brot & Butter*

\* \* \*

*Kalbshaxenfleisch Osso bucco in Morchelrahm*

*Zanderfilet in Hummersauce*

*Lammkeule Toskana mit feinen Kräutern*

*dazu Bohnen im Speckmantel*

\* \* \*

*Beilagen:*

*Nudeln, Reis, Kroketten*

\* \* \*

*Desserts:*

*Internationale Käseplatte, reich garniert mit Butter und Baguette*

*Apfelküchle mit Vanillesauce*

*Eisbombe Traumschiff mit heißer Schokolade*

*ab 30 Personen pro Person 38,50€*

## Büfett 7

### *Andalusisches Tapas Büfett*

*Katalanische Fleischplatte mit Schinken in Kräuter-Zitronenmantel, Spanische Fleischklößchen in Mandelsauce, Putenschinken mit Orange und Pfeffermantel*

\* \* \*

*Andalusische Tapas Platte mit feinen Oliven, Baskische Paprika-Eier, Spanische Tortilla, Chorizo, Seranoschinken,*

\* \* \*

*Spanische bunte Käseplatte mit Schafskäse, Ziegenkäse und herzhaften Hartkäsescheiben*

\* \* \*

*Auswahl frischer Empanadillas spanische Blätterteigtaschen gefüllt in verschiedenen Variationen*

\* \* \*

*verschiedene Saucen und Buttermischungen*

*Brot und Baguettes*

\* \* \*

*Spanischer Orangen-Fenchelsalat,*

*feiner Bohnensalat verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings*

\* \* \*

*Rabo de toro andalusische Stierschwanzsuppe*

\* \* \*

*Hähnchenroulade mit Oliven und Kräutern*

\* \* \*

*Kabeljau in feiner spanischer Chili-Zitronensauce*

\* \* \*

*Rostbeef in Olivenkruste gebraten,*

\* \* \*

*Beilagen:*

*Knusprige Schinken-Kroketten, Pfefferkartoffeln*

\* \* \*

*Desserts:*

*Spanische Vanille Creme, frisches Obst*

*ab 30 Personen pro Person 38,80€*



## *Weitere Vorspeisen ab 10 Portionen einer Sorte*

*Krabbencocktail mit Cognac verfeinert*

*Fischplatte mit feinem Räucherlachs, Schwarzwälder Räucherforelle, ganzer pochiertes Lachs in Riesling, Sahne-Meerrettich, Preiselbeersahne, Dill-Senfsauce*

*Meeresfrüchte-Salat*

*Rehrücken im ganzen gebraten auf Lebermousse  
( ca. 1,8 – 2,5 kg für 10 Portionen) pro kg*

*Rostbeef in der Kräuterkruste*

*Hausgemachte Anti – Pasti*

*Parmaschinken mit Melonenschiffchen*

*Hausgemachte Wild – und Geflügelpasteten*

*Hausgemachte Lachs – und Meeresfrüchteterrinen*

*Ganzer pochiertes Silberlachs (ab 30 Personen)*

*Black-Tiger-Garnelen in Knoblauch mit Kräutern gebraten*

*Schwarzwälder luftgetrocknete Schinkenspezialitäten*

*Tomaten – Mozzarella mit frischen Basilikum*

*Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischcreme)*

*Pouladenbrust gegrillt mit Früchten garniert*

*Schinken – Spargelröllchen*

## *Weitere Hauptgerichte „Fleisch“ ab 10 Portionen einer Sorte*

*mit Salatbüfett und Beilagen nach Wahl*

### *Rind*

*Rinderfilet Wellington mit Bratensauce*

*Saftiges Rumpsteak mit Gorgonzola gratiniert*

*Rinderroulade klassisch*

*Rinderschmorbraten in Rotweinsauce*

*Rostbeef in Kräuterkruste mit Sauce béarnaise*

*Badischer Sauerbraten mit kräftiger Sauce*

### *Kalb*

*Kalbsfilet auf Pfeffersauce*

*Kalbshaxenfleisch Osso bucco in Morchelrahm*

*Kalbsrückensteak in Pfifferlingrahm*

*Kalbshaxenfleisch mit Lauch – Senffüllung*

*Badisches Kalbsrahmgeschnetzertes mit frischen Champignons*

## *Weitere Hauptgerichte „Fleisch“ ab 10 Portionen einer Sorte*

*mit Salatbüfett und Beilagen nach Wahl*

### *Geflügel*

*Entenbrust in Campari – Orangensauce*

*Zarte Hähnchenbrusttranchen in Rieslingsauce*

*Putensteaks in Pfefferrahm*

*Gänsebrust gefüllt mit Birne und Gorgonzola*

*Fasanenbrust "Winzerin" mit Traubensauce auf Weinkraut*

*Putenwürfel in Sherrysahne*

### *Lammgerichte*

*Lammkeule Toskana mit feinen Kräutern*

*Lammhaxen "Provencal" auf feinen Keniabohnen*

*Lammfilet in Sesamkruste auf mediterranem Gemüse*

*Lammkrone in Kräuterkruste*

*Knusprige Lammhüfte auf Thymiansauce*

*Lammkoteletts "Provencal" mit Ratatouill Gemüse*

## *Weitere Hauptgerichte „Fleisch“ ab 10 Portionen einer Sorte*

*mit Salatbüfett und Beilagen nach Wahl*

### *Schweine*

*Schweinelende im Waldpilzmantel*

*Schweinefilettranchen auf Pfifferlingrahm*

*Filetspitzen in Pfefferrahm*

*Schweinefilet-Medaillons in Champignons a la Crème*

*Schweineschnitzel an Bratensauce*

*Teufelsschäufele mit Senfkruste*

*Knusprige gegrillte Schweinshaxen*

### *Wildgerichte*

*Hirschbraten in Holundersauce*

*Wildschwein-Medaillons auf Johannisbeersauce*

*Rehkeulenbraten mit Preiselbeerbirne und Pfifferlingen*

*Rehmedaillons mit Preiselbeersauce*

*Feines Ragout aus der Rehkeule*

*Hasenrückenfilet auf Steinpilzen*

## *Weitere Hauptgerichte „Fisch“ ab 10 Portionen einer Sorte*

*mit Salatbüfett und Beilagen nach Wahl*

### *Fisch*

*Heilbuttfilet auf Gemüsestreifen und Hummersauce*

*Schwertfisch und Butterfisch auf Paprikaschaum*

*Steinbuttfilet auf Beurre blanc*

*Feinster Thunfisch auf Pestoschaum*

*Zanderfilet gebacken mit Remouladensauce*

*Forelle Müllerin Art*

*Forelle gefüllt mit Champignons und Kräutern*

*Lachsschnitte auf Safransauce*

*Steinbeißerfilet in feiner Hummersauce mit Shrimps*

*Schollenfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise*

*Zanderfilet in Champignon – Rieslingrahm*

*Seeteufel-Medaillons in Krebssauce*

*Zanderfilet in Kartoffelkruste*

*Red Snapper mit Tomaten – Pesto-Confit*

## *Weitere Hauptgerichte „Vegetarisch ab 10 Portionen einer Sorte*

*mit Salatbüfett und Beilagen nach Wahl*

### *Vegetarisch*

*Pfifferling-Lauchlasagne*

*Paprikaschote gefüllt mit getrockneten Tomaten,  
Schafskäse und Bulgur auf Tomatensauce*

*In Olivenöl gegrilltes Gemüse mit gehobeltem Parmesan*

*In Bierteig frittiertes Blumenkohl auf Paprikasauce*

*Gefüllte Champignons-Köpfe auf Tomatengemüse*

*Steinpilz – Ravioli in Kräutersahnesauce*

*Grünkernbratlinge auf Gurkenschmorgemüse in Dillsahne*

## *Weitere Suppen ab 10 Portionen einer Sorte*

### *Suppen*

*Lauchsuppe mit Lachsstreifen*

*Tomatensuppe mit Gin abgeschmeckt*

*Bärlauchcreme mit Shrimps*

*Badische Kartoffelsuppe*

*Spargelcreme*

*Mediterrane Fischsuppe mit Safran und reichlich Einlage*

*Pikante Gulaschsuppe*

*Badische Schneckensuppe*

*Schwarzwälder Räucherforellensuppe*

*Badische Hochzeitssuppe mit Flädle,*

*Markklößchen und Maultaschen*

*Clear Oxtail Soup*

## *Weitere Salate ab 10 Portionen einer Sorte*

### *Salate*

*Salatbuffett aus Blattsalat und Rohkostsalat mit 2 Dressings*

*Rohkostplatte mit z.B. Rettich, Karotte, Gurke mit 2 Dressings*

*Feldsalat mit Speck-Knoblauch-Croutons*

*Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan*

*Bunte Blattsalate mit 2 Dressings*

*Chicorée-Salat in Orangendressing*

*Karottensalat*

*Tomatensalat*

*Gurkensalat in Dilldressing*

*Badischer Kartoffelsalat*

*Geflügelsalat mit Früchten*

*Rindfleischsalat*

*Wurstsalat, Straßburger Wurstsalat mit Käsestreifen*

*Meeresfrüchtesalat*

*Salat Farfalle in Dillsahne mit frischen Lachswürfeln*

*Vollwertsalat: Keimlinge, Sprossen und Kräuter*



## *Weitere Beilagen ab 10 Portionen einer Sorte*

### *Beilagen*

*Nudeln grün oder weiß*

*Hausgemachte Spätzle*

*Hausgemachte Semmelknödel*

*Hausgemachter Kartoffelsalat*

*Bunter Reis*

*Kartoffelgratin*

*Marmorierter Reis*

*Petersilienkartoffeln*

*Kroketten*

*Kartoffeltaler*

*Schupfnudeln*

*Gnochi*

*Herzoginkartoffeln*

## *Desserts ab 10 Portionen einer Sorte*

### *Desserts*

*Marktfrischer Obstsalat*

*Mousse au Chocolat*

*Mousse au Chocolat aus weißer Couverture*

*Rote Grütze*

*Tiramisu*

*Schwarzwälder Kirschcreme*

*Bayerische Creme mit Himbeeren*

*Hausgemachte Erdbeer-Charlotte*

*Charlotte von frischen Früchten der Saison*

*Eisbombe "Traumschiff" mit Tischfeuerwerk*

*Panna cotta*

*Feine Mascapone-Creme mit frischen Früchten*

*Käseplatte reich garniert mit Butter und Baguette*

## *Hausgemachte Tapas ab 10 Portionen einer Sorte*

### *Tapas*

*Hausgemachte Knoblauch – Creme*

*Feine Tapenade - hausgemachte Olivencreme mit frischen Kräutern abgeschmeckt*

*Schwarze Oliven mariniert und gefüllt mit Frischkäse – Kräuter - Creme*

*Chorizo - Original Spanische Paprikasalami, pikant und sehr aromatisch*

*Queso Manchego - spanischer Schafskäse, Hartkäse  
mit dichter Struktur und frischem, vollem Aroma*

*Variation von Kirschaprika, Peperoni & grünen Oliven mit feiner*

*Frisches eingelegtes Gemüse gefüllt mit Feta und Kräutern*

*Leckere grüne Oliven leicht mariniert und gefüllt mit frischer Zitrone*

*Spanische Grüne Oliven mit feiner Frischkäse – Kräuter – Füllung*

*Jamón Serrano - Original Serranoschinken*

*Grüne Oliven gefüllt mit feiner Sardellenpaste*

*Feiner Ziegenkäse eingelegt in Oliven*

*Kräuter-Marinade*

*Zu allen Tapas servieren wir ofenfrisches,  
hausgebackenes Cibatta und Baguette*

## *Hausgemachte warme Tapas ab 10 Portionen einer Sorte*

### *Warme Tapas*

*Patatas Bravas - knusprig gebackene Kartoffelschnitze mit pikant-würziger Tomatensauce*

*Calamares á la Romana - gebackene Tintenfischringe mit Aioli-Dipp*

*Tortilla de patatas - gebacker Kartoffeltaschen gefüllt mit Cheeder  
und Gauda-Käse dazu Tomaten Dipp*

*Pinchos Morunos - Maurischer Fleischspieß - Schweinefilet mit feinen Gewürzen*

*Kleine hausgemachte Fleischbällchen in pikant - würziger Tomatensauce*

*Gambas (ohne Schale) in hausgemachter Knoblauch – Kräuterbutter geschmort*

*Gambas (ohne Schale) mit Oliven, Tomaten und Kräutern in Weißwein geschmort*

*Feine Würfel von frischem Lachsfilet in Knoblauch – Kräuterbutter*

*Pollo Al Jerez - zarte Putenwürfel in Sherry-Sahne*

*Parillada Monte Y Mar - Variation von gebackem Fisch und Gambas in Kartoffelmantel  
mit leckerer Salsasauce*

*Frische Champignons in Knoblauch – Kräuterbutter geschmort*

*Knusprige Reisbällchen mit Mozzarella Füllung dazu pikant - würziger Tomatensauce*

*Zu allen Tapas servieren wir ofenfrisches, hausgebackenes Cibatta und Baguette*

## Gemischte Canapés ab 50 Stück

### Canapés ab 10 Stück einer Sorte

<i>Saftiger Kochschinken</i>	€ 2,40
<i>Getrüffeltes Gänseleberparfait</i>	€ 6,00
<i>Putenbrust mit Spargel</i>	€ 2,40
<i>Entenbrust</i>	€ 3,00
<i>Rostbeef mit Wachtelei</i>	€ 3,00
<i>Tranchen vom Schweinefilet</i>	€ 2,40
<i>Schwarzwälder Schinken</i>	€ 2,40
<i>Italienische Salami</i>	€ 2,40
<i>Hausgemachte Pastete vom Wildschein</i>	€ 4,00
<i>Kalbsterrine mit Pfifferlingen</i>	€ 3,80
<i>Seranoschinken</i>	€ 2,40
<i>Parmaschinken</i>	€ 2,40

## *Gemischte Canapés ab 50 Stück*

### *Canapés ab 10 Stück einer Sorte*

<i>Gorgonzola</i>	€ 2,40
<i>Frischkäse mit Gurke</i>	€ 2,40
<i>Camembert</i>	€ 2,40
<i>Bresse Bleu</i>	€ 2,40
<i>Ziegenkäse</i>	€ 3,20
<i>Russischer Kaviar mit Eiercreme</i>	€ 7,50
<i>Forellenfilet</i>	€ 2,40
<i>Räucherlachs</i>	€ 2,40
<i>Graved Lachs</i>	€ 3,50
<i>Shrimpsalat</i>	€ 2,40
<i>Gambas mit Aioli</i>	€ 4,00

## *Menü 1*

*Variation von Räucher- und Graved-Lachs  
mit Dill – Senf – Honigsauce an Salatbouquet*

*\* \* \**

*Badische Schneckensuppe*

*\* \* \**

*Feines Pouladenbrüstchen mit Kräuterfüllung auf Morchelrahm  
&  
Zarter Kalbsbraten in Rieslingsauce*

*\* \* \**

*Beilagen:*

*Gemüse vom Markt*

*hausgemachte Spätzle*

*Kartoffelgratin*

*Pommes*

*\* \* \**

*Dessert:*

*Variation von hausgemachten Parfaits  
und Mousse an Fruchtsaucenspiegel  
mit frischen Früchten*

*Menüpreis 31,80 €*

## Menü 2

*Marktfrischer bunter Salatteller*

\* \* \*

*Badische Hochzeitssuppe mit Flädle,  
Maultaschen und Markklößchen*

\* \* \*

*Schweinefilet in Champignonrahm*

*&*

*Saftiger Rinder - Burgunderbraten*

\* \* \*

*Beilagen:*

*Gemüse vom Markt*

*hausgemachte Spätzle*

*Kroketten*

*Nudeln*

\* \* \*

*Dessert:*

*Vanilleeis mit Sahne,*

*heißen Himbeeren und Schokoladensauce*

*Menüpreis 26,80 €*



## Menü 3

*Auswahl hausgemachter Antipasti an Salatbouquet*

\* \* \*

*Fruchtige Tomatensuppe  
mit Cocktailtomaten und Ginsahne*

\* \* \*

*Dorade Royal mit mediterranen Kräutern gebraten dazu Aioli  
&  
Kalbssteak mit Gorgonzola gratiniert*

\* \* \*

*Beilagen:  
gebratenes Gemüse  
Thymian-Kartoffeln  
Safranreis  
Rösti*

\* \* \*

*Desserts:  
Mediterraner Dessertteller Tiramisu  
Panna cotta  
exotische Früchte*

*Menüpreis 37,50 €*

## Menü 4

*Hausgemachte Geflügel - und Kalbspastete mit  
Rotweingelee an Salatbouquet*

\* \* \*

*Schaumsüppchen von Brunnenkresse mit Lachsstreifen*

\* \* \*

*Zanderfilet in Kartoffelkruste gebraten an Rieslingsauce  
&  
Zarte Entenbrust in Campari – Orangen- Pfeffersauce*

\* \* \*

*Beilagen:*

*Gemüse vom Markt*

*hausgemachte Spätzle*

*Kroketten*

*Nudeln*

\* \* \*

*Desserts:*

*Eisbombe Traumschiff*

*( dreierlei Eis nach Wahl)*

*Menüpreis 36,50 €*

## Menü 5

*Salat von Rucola, Champignons und  
gehobeltem Parmesan*

\* \* \*

*Kartoffelschaumsüppchen mit Bärlauch*

\* \* \*

*Schweinefilet im Waldpilzmantel gebraten*

&

*Zartes Rehragout mit Preiselbeeren*

\* \* \*

*Beilagen:*

*Gemüse vom Markt*

*hausgemachte Spätzle*

*Kroketten*

*Semmelknödel*

\* \* \*

*Desserts:*

*Feige im Strudelteig*

*an Rotweinsabayon mit*

*Nougatcreme*

*Menüpreis € 30,80*

## Menü 6

*Parmaschinken an Honigmelonenschiffchen*

\* \* \*

*Kalbfleischsuppe mit Markklößchen*

\* \* \*

*Schweinefilet Princess in Parmesan – Eihülle gebraten mit Morchelrahm*

&

*Wildhasenkeule in Wacholder – Preiselbeerensauce*

\* \* \*

*Beilagen:*

*Gemüse vom Markt*

*hausgemachte Spätzle*

*Kroketten*

*Kartoffelgratin*

\* \* \*

*Desserts:*

*Mousse von weißer und Zartbitterschokolade*

*mit frischen Früchten garniert*

*Menüpreis € 36,80*

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Geltungsbereich

*Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für sämtliche Angebote, Lieferungen und Zahlungen, auch wenn nicht ausdrücklich darauf hingewiesen wird. Dies gilt auch für Folgeaufträge. Durch die Auftragserteilung gelten diese Bedingungen als anerkannt. Abweichende Geschäftsbedingungen oder Änderungen bedürfen der Schriftform. Mündliche oder telefonische Abmachungen erlangen erst Rechtsgültigkeit, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden. Abweichende Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht Vertragsbestandteil, es sei denn, sie werden von uns ausdrücklich schriftlich anerkannt. Die Ausführung von Lieferungen bedeutet keine Anerkennung von Bedingungen des Kunden. Änderungen, Druckfehler und Irrtümer behalten wir uns ausdrücklich vor.*

## Angebote und Preise

*Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Angeboten, Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.*

## Auslieferung

*Die Auslieferung erfolgt an die von Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei jeder Lieferung muß mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, der von Ihm bestellten Waren und Leihzubehör.*

## Bezahlung

*Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart bei Anlieferung. Der mit der Lieferung beauftragte Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet, gegen*

*Aushändigung der Ware zu kassieren. Die Zahlung erfolgt bar gegen Quittung oder Rechnung. Auf Persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung, auf unser Geschäftskonto, innerhalb 10 Tagen nach Lieferung oder erbrachter Dienstleistung. Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg, ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung. Hier quittiert der Kunde auf der Durchschrift, den ordnungsgemäßen Erhalt der Waren oder Dienstleistungen.*

### *Saisonale Abweichungen*

*Die von uns angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderungen und Ankündigung zu ersetzen.*

### *Gewährleistung*

*Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert und hergestellt werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Waren zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellung nachgeliefert werden können. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen später beanstandet werden.*

## *Rücktritt*

*Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen, Büfett- oder Warenbestellungen zurück, sind wir berechtigt 25 % der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.*

## *Haftung*

*Schadensersatzansprüche des Kunden aufgrund von uns oder unseren Erfüllungsgehilfen verursachten Schäden sind auf Fälle grober Fahrlässigkeit und Vorsatz beschränkt.*